Plantação, cultura e preparação do chá.

Acquired with the assistance of the

Sophia Augusta Brown

Fund

JOHN CARTER BROWN LIBRARY

MEMORIA ECONOMICA

SOBRE A PLANTAÇÃO,

CULTURA, E PREPARAÇÃO

DO CHÁ.

ESCRIPTA POR

Fr. LEANDRO DO SACRAMENTO,

Licenciado em Filosofia pela Universidade de Coimbra, Professor de Botanica, e Agricultura na Muito Leal, Nobre Cidade, e Corte do Rio de Janeiro, Director dos Imperiaes Jardins do Passeio Publico da Corte, e Botanico da Lagoa de Rodrigo de Freitas, Socio correspondente das Academias Real das Sciencias de Munich, da Orthicultural de Londres, da Sociedade Real de Agricultura, e Botanica de Gand, e do Instituto Columbiano.

RIO DE JANEIRO.

NA TYPOGRAPHIA NACIONAL. 1825.

POR ORDEM SUPERIOR.

RPJCB

NO mez de Março do anno de 1824, em que tomei conta da direcção do Jardim Botanico da Lagoa de Rodrigo de Freitas, havia naquelle Jardim huma plantação de Chá consideravel em trez massiços muito desiguaes em extenção; o menor destes trez massiços se achava em hum estado de cultura sofrivel, os outros dois existião em estado de completo abandono, ja quasi suffocados pelas plantas silvestres, que em muitos lugares mal deixavão ver as plantas de Chá, que entre ellas elanguecião: foi meu primeiro cuidado o salvar aquella plantação, empregando nisto todos os recursos, que estavão a meu alcance: pertendia publicar huma memoria sobre a cultura da planta do Chá, e da preparação das suas folhas; pois estava persuadido de que a falta das noções sobre este objecto era a causa principal, tanto do máo estado daquella plantação, como de não se ter estendido a cultura desta preciosa planta, tendo ja decorrido hum sobejo numero de annos, desde que ella veio para o Brasil: ja se tinhão preparado as folhas do Chá, porém ignorava-se quasi absolutamente o processo, cujo conhecimento se limitava ao ultimo, restante dos Chinas, que tinhão vindo para o Brasil, e talvez a poucas pessoas mais. O China de facto não era capaz de publicar as idéas, que sabia executar na pratica, e nenhuma outra pessoa, das que estarião nas circunstancias de ter escripto sobre isto, o tinha feito. Eu não podia escrever sobre hum objecto, que tinha até então estado em segredo, senão depois de ter delle todas as noções, o que sómente se adquire pela observação, e experiencias repetidas, isto que não me tinha sido possivel conseguir no espaço de alguns mezes, principalmente achando-me repartido em outras occupações. Occupava-me pois em adquirir idéas, que fossem ca-

pazes de satisfazer de hum modo mais extenso, e exacto á curiosidade, e ao interesse das pessoas que lessem a memoria, que me propunha a publicar mais para adiante.

No mez de Janeiro do corrente anno recebo a Imperial Portaria de 7 de Janeiro do mesmo anno, pela qual S. M. I. me Manda, que haja eu de fazer apromptar Collecções de Sementes de Chá, Cravo &c. para serem remettidas para as differentes Provincias do Imperio, devendo aquellas Colleções serem accompanhadas de huma memoria, que eu deveria escrever sobre a cultura, e fabrico dellas &c. Desde este instante, o que era em mim devoção, se mudou em obrigação sagrada, a qual tendo eu procurado cumprir sem demora, organizei a presente memoria com as idéas que me foi possivel adquirir: nella os agricultores terão muito, que aproveitar pela importancia do seu objecto, e as mais pessoas, que a lerem, acharão muito, que desculpar por generosidade sua pelos defeitos, que encontraráõ nella.

DESCRIPÇÃO
DA
PLANTA DO CHÁ.

Planta da familia das Euphorbeaceas de Jus.
Class. Polyandria Monog. de Lin.

PLantula seminal (orthotropa de Rich.) com a radicula correspondente á cicatriz, ou embigo da semente, e que se desenvolve na germinação em huma raiz perpendicular, a qual depois se ramifica variadamente; com a plumula, ou grelo na mesma direcção da raiz, occupando antes da germinação huma 10.ª parte do eixo da semente, e que se desenvolve verticalmente em huma vergontea simples, e muitas vezes em mais de huma vergontea: germina dentro de hum mez, até quarenta dias. Calix. Perianth. de 5 fios pequenos desiguaes, sendo os exteriores menores, concavos, arredondados, e inteiros, o qual persiste com o fructo.

Corolla de 5 até 6 petalas mais commumente, e tambem com 7, e 8 menos vezes: as petalas interiores são hum tanto maiores, mais delicadas, e com a margem hum tanto encrespada, e brancas; as exteriores são pela face externa esverdiadas em parte; todas são concavas, com o topo arredondado, e no tempo da sua completa expansão todas as petalas são hum tanto inclinadas para traz, e cahem antes do desenvolvimento do fructo. Estames; mais de cem, pegados á base da Corolla com os filamentos lineares, hum tanto mais curtos, do que as petalas, e com as antheras afrochadas, despontadas, de cor de laranja, e se

abrem pelo meio de cada hum de seus dois loculamentos longitudinalmente, contendo o polen de grãos minimos.

Pistil. Ovario oval, vestido de pellos breves, superior ao Calix: estilete linear do comprimento dos estames, e fendido em trez para a extremidade superior, e com as fissuras voltadas para traz: 3 Stigmas obtusos, simplices.

Peric. Huma Capsula de grandeza de $\frac{1}{2}$ polegada, de trez lobos comummente, nua, que se abre longitudinalmente pelo dorso de cada lobo em duas valvulas, e contem comummente em cada concameração huma semente globosa, pegada ao eixo da Capsula: as Capsulas por aborto, ou monstruosidade varião para mais, e para menos, tanto no numero dos loculamentos, como das sementes, e de suas formas.

Arbusto vivâs, regularmente de 5 $\frac{1}{2}$ pés de altura, guarnecido de muitos ramos desde a raiz, e que porisso parece não ter hum tronco principal; com os ramos variadamente espalhados, donde partem outros ramos até 3.ª e 4.ª ordem, os quaes tiverão origem nas azelhas das folhas: destes ramos frequentemente morrem huns, o que accontece ás vezes no principal, sendo substituidos por outros, comummente em maior numero. A Casca he lisa, acinsentada, e para as extremidades dos ramos, emquanto novos, he avermelhada. As folhas são alternadas, lanceoladas-elipticas, consistentes, lisas, obtusamente serradas na sua margem, e com o topo ligeiramente chanfrado, e com o disco assignalado por veias obliquas pouco salientes, e do comprimento de huma pollegada; com os peciolos curtos, e roliços na face inferior.

As flores nascem das azelhas das folhas por toda a extenção dos ramos ultimos, em grupos de 3 a 8, das quaes comummente huma parte não chega a vingar.

As flores são guarnecidas de pedunculos breves, e roliços. A planta florece em todo o tempo do anno, sem exceptuar os mezes do Inverno (no Clima do Rio de Janeiro); porém o tempo mais propicio para a producção das sementes he o verão. He indigena da China, e do Japão, e se cultiva em quasi todos os Jardins Botanicos da Europa, como hum objecto de muito particular curiosidade, e no Brasil, como huma planta, que em breve tempo estará a par do Caffé, e canna de assucar.

Cultura do Chá

A Planta do Chá se multiplica por meio das sementes, e talvez ella se possa tambem multiplicar pelos outros meios, porque se multiplicão alguns outros vegetaes, (o que he muito provavel) mas como a multiplicação por sementes he mais obvia, e segura, e os individuos são mais vigorosos, reduzir-se-hia a mera curiosidade a multiplicação pela enxertia, mergulhia &c.

A semeadura das sementes se póde fazer em todos os mezes do anno, pois em huma plantação de Chá, alguma cousa consideravel, effectivamente ha sementes maduras em maior, ou menor quantidade no Clima do Rio de Janeiro; e as sementes (que não podem reter a força da germinação por muito tempo) nascem bem em todos os mezes do anno, postoque as plantas recemnascidas não prosperem do mesmo modo em todo o tempo, e isto em consequencia das causas, que influem na vegetação, as quaes são muito differentes nas differentes estações do anno, que porém podem-se modificar convenientemente pela industria, e trabalho, v. g. fazendo abrigos ás novas plantas, quando ha muito calor, repetindo as regas, quando ha securas &c.

Para que a semeadura corresponda melhor aos dezejos do agricultor, convem fazer escolha das sementes, pois que muitas sementes, que parecem no exterior boas, não tem amendoa dentro, ou porque não forão fecundadas, ou porque o germen não chegou a engendrar-se completamente. Algumas vezes no mesmo pericarpo, ou fructo existem humas sementes perfeitas, e outras, que são sómente casca; convem pois fazer-se escolha das sementes perfeitas, para se não perder tempo, e trabalho com as que são abortivas.

Esta escolha se faz muito prompta, e seguramente lançando as sementes em agoa, emquanto ellas estão frescas: as que vão decididamente ao fundo, são boas; das que boião decididamente nada há a esperar; das que nem vão de todo ao fundo, e nem sobrenadão completamente, se póde fazer ainda escolha, caso haja necessidade de sementes; e então destas se deve semear mais do dobro em igual espaço de terreno.

A sementeira ou se faz nos mesmos lugares, onde as plantas devem permanecer, ou se faz em viveiros, donde se transplantem depois: o primeiro methodo póde ser vantajosamente praticado, quando se queira guarnecer destas plantas as bordaduras dos canteiros das hortas, dos arruamentos, das margens de ribeiros, regatos &c., no que não se dá inconveniente algum, e se tirão as seguintes vantagens: 1.ª de que estas sementeiras sem outro positivo trabalho aproveitão o beneficio, que se dispende com as plantas, a que ellas ficão vizinhas &c.: 2.ª poupão o trabalho da transplantação: 3.ª nada soffrem pela transplantação. Neste caso porém será necessario fazer a semeadura de dois em dois palmos, poisque devendo as plantas ficar distantes humas das outras 4 palmos, deve-se fazer conta, com as que não chegão a nascer, e com as que morrerão depois, as

quaes se tiraráõ dos lugares, onde nascerão mais, e que não podem permanecer ahi. Quando porém se tem de fazer huma plantação em massiços grandes, será mais conveniente fazer a semeadura em viveiro; 1.º porque he mais facil o beneficiar huma pequena extensão de terreno de hum viveiro, do que a de hum massiço: 2.º porque não se tem infructifero por hum ou dois annos o grande terreno, que póde dar duas colheitas de fructos, a troco de huma extensão de hum viveiro: 3.º porque as plantas nos viveiros naturalmente prosperão melhor, e se adiantão ordinariamente em menos tempo.

Tanto em hum, como em outro caso, deve fazer-se escolha de terreno, escolhendo-se aquelle, em que predomina a argilla, ou barro, pois algumas observações me tem persuadido de que o Chá não prospera em terreno ligeiro, isto he terreno arenozo, e solto, ainda que seja bem estrumado.

Nos viveiros poder-se-ha semear cada semente escolhida 6 pollegadas distante huma da outra, e em profundidade de huma pollegada pouco mais, ou menos, em terreno para isto preparado. A preparação do terreno consistirá em ser este limpo, cavado á enxada na profundidade de hum palmo reforçado, pulverizado, ou bem desterroado, e bem igualado na sua superficie; depois repartido em canteiros do comprimento, que se quizer, com a largura tal, que pelos passadiços feitos dos lados se possa beneficiar a sementeira regando, quando for necessario, limpando &c.

As sementes devem ser postas em terra logo depois de colhidas, ou dentro de muito poucos dias, por quanto a semente do Chá, quando chega a secar, está morta, isto, que acontece dentro de poucos dias, e por esta razão, quando se não possão semear logo depois de colhidas, con-

vem guarda-las enterradas em terra hum pouco humida, para que ellas conservem a frescura necessaria, isto, que se deve praticar tambem, quando se quer conduzir para outros lugares, em cuja viagem se gastem alguns dias. As sementes devem ser enterradas á mão de huma a huma, e ficarem bem cobertas de terra.

No espaço de 40 dias, pouco mais ou menos, as sementes tem germinado, se tiver havido o cuidado de conservar a terra convenientemente humida por meio de regas, no caso de haver necessidade dellas.

Depois de nascidas as plantas, todos os cuidados se limitão á monda, e a regas, quando estas sejão precisas. Em hum anno as novas plantas se achão da grandesa de hum palmo pouco mais, ou menos, e neste estado já se podem transplantar, havendo o cuidado de não offender as suas raizes, pois que, ainda que ellas não são muito melindrosas na transplantação, comtudo a energia do seu crescimento depende muito disto.

A distancia de 6 pollegadas, em que as sementes forão plantadas nos viveiros, hé sufficiente para se poderem transplantar as novas plantas com o seu respectivo torrão, afim de por este modo não offenderem as raizes. O tempo melhor para a transplantação he o mez de Julho, e Agosto em razão de não haver calor forte; e as circunstancias mais favoraveis relativamente ao estado do terreno são, quando este nem está muito seco, e nem muito humido, porque nestes extremos apesar de ser maior o trabalho, a planta difficilmente sahe com o seu torrão.

Feita a transplantação para os lugares, em que as plantas devem permanecer, que já fica dito, ser em distancias de 4 palmos humas das outras, he necessario immediatamente regar, ainda que o terreno esteja sufficientemente humedeci-

do, pois com a rega se consegue ajustar completamente a terra sobre quaesquer raizes, que não ficassem bem conchegadas á terra, e exactamente cobertas, as quaes neste estado morrerião com detrimento da planta.

Quando se queira praticar o 2.º methodo, que he o de semear as sementes nos lugares, onde ellas devem permanecer, tendo-se observado tudo quanto fica dito a respeito da plantação em viveiros, será bastante enterrar as sementes, sendo escolhidas, na distancia de dois palmos humas a respeito de outras, a fim de que hajão plantas de mais para se transplantarem para onde falharão, devendo a final ficarem, as que devem permanecer na distancia de 4 palmos.

Se houver necessidade de se approveitarem as sementes duvidosas, isto he, as que nem forão ao fundo da agoa, e nem sobrenadarão decididamente, será necessario lançar em cada buraco em lugar de huma semente 3, ou 4, á fim de que se possa contar com mais probabilidade com bom exito da sementeira, e então nos lugares, em que nascerem mais plantas, se arrancaráõ as mais fracas, deixando-se, a que for mais forte.

Os cuidados ulteriores, que exige a cultura do Chá, consistem na monda, a qual deverá ser tantas vezes no anno, quantas o exigir o estado da conservação do terreno em limpeza, isto que se deve praticar por todo o tempo, por que se fizer conta com a plantação.

Toda a herva, que se sacha, se ajúnta em pequenos montes entre a mesma plantação, e depois de murcha se cavão buracos nos intervallos das plantas de 3 palmos de profundidade, e nelles se enterra a herva, a qual deve ficar coberta de terra na profundidade de hum palmo; pratica esta pela qual se consegue o alimpar a plantação, e melhorar o terreno: he necessario porém at-

tender, a que se não enterre nem a tiririca (Scirpus odoratus de Lin.) nem o Caité (Canna indica de Lin.) nem outras plantas conhecidas debaixo do nome de tiriricas, e nem fetos, poisque estas plantas nascem ainda enterradas a maiores profundidades.

Deve-se praticar a rega, quando a plantação o exigir, a qual se fará ou por rega de rego, se houver agoa para isso, ou por meio de aspersão com regadores, ou couza equivalente, isto que será regulado, segundo a secura do tempo.

No segundo anno, e algumas vezes para o fim do primeiro anno: algumas das novas plantas effloreçem, e dão sementes, quando haja necessidade dellas para augmentar a plantação, ou para novas plantações, será bom o conserva-las; fora disto devem-se arrancar as flores todas, logo que se percebem os pequenos botões, afim de que a planta se torne mais vigorosa; não tendo de repartir a sua nutrição com o desenvolvimento das flores, e fructos, as quaes absorvem da planta a maior quantidade de sucos, e os mais perfeitos.

Quando as plantas chegão ao crescimento de 3 palmos, e se achão guarnecidas de bastantes, e vigorosos ramos, o que acontece no 3.° anno da sua idade (e poderá ser ainda antes em alguns Climas, onde ellas melhor prosperem) ellas se achão em estado de ministrar colheitas, com que se compensem vantajosamente todos os cuidados, e trabalhos, que com ellas se dispenderão: he porém precizo, ou pelo menos vantajoso o preparar a planta antes para a colheita da folha.

Esta preparação consiste em desfolhar as plantas todas de todas as folhas velhas, postoque verdes, e sãs, de que se achão vestidas: esta desfolhação póde ser bem, ou mal feita; para ser bem feita convem, que se tirem todas as folhas

de huma a huma, deixando sempre o pezinho da folha, e ainda mesmo algum resto da folha pegado ao mesmo pezinho, sem offender os tenrinhos grellos, que hajão: esta operação póde ser feita por toda a qualidade de gente invalida, menos cegos, que não tenhão tacto sofrivel: o pezinho da folha ficando na planta, he coiza muito conveniente, pois elle deve favorecer o novo grello, que brevemente se desenvolverá na sua azelha, ou angulo superior: deve-se nesta mesma occasião tirar da planta todas as flores, e fructos, que houverem, afim de que a planta empregue todos os sucos, que repartiria pelas flores, e fructos, na brotação de novos grellos, que se devem colher para o fabrico do Chá.

As plantas preparadas com este cuidado em 15 dias ministrão folhas á colheita, que são as que já existião em embrião, e que tendo restado nas plantas, accelerarão o seo desenvolvimento pela abundancia de sucos, que sómente a ellas ficarão pertencendo.

O mau methodo de desfolhar he, fechando a mão, com a qual se apprehendeo cada rama pela parte inferior, correr com a mesma mão fechada pela rama acima, e arrancar de hum só jacto todas as folhas, flores, e fructos, que havião nella. Esta operação he muito prompta, porém he muito incompetente, porque assim tambem se arrancão os grellos, que existião, como he facil de se conceber; e então sómente passados 30 dias, pouco mais ou menos, he que as plantas offerecem folhas novas á colheita, e estas mesmas em menor quantidade, em consequencia da destruição, que houve dos grellos, que principiavão a brotar, e da irregularidade, com que as folhas velhas forão arrancadas por terem sido humas arrancadas com o pésinho, e outras deixadas com porções de suas abas maiores, do que conviria.

O tempo, em que convem desfolhar as plantas, deve ser dias antes da primavera, seguindo nisto as variações dos differentes Climas. Nesta Provincia do Rio de Janeiro o tempo, em que deve principiar este trabalho, he o mez de Outubro, ou fins de Setembro: feita esta desfolhação huma vez no anno, as plantas continuão a dar novas folhas por todo o tempo que dura a temperatura quente, a qual no Rio de Janeiro dura 6 a 7 mezes, contando de Outubro até Abril.

Se se desfolhão as plantas mais tarde, as colheitas serão menos em numero á proporção da menor extensão de tempo quente, que se seguir. No Inverno as plantas descanção, e se fortificão para o seguinte anno. Consta-me pela authoridade de Kempfer, que no Japão se decotão os arbustos perto da raiz de 7 em 7 annos, isto que me parece muito a proposito, para virem novos, e possantes ramos, que devem dar copiosas colheitas, e de melhor qualidade, porém o certo he, que não tendo havido aqui experiencia alguma a este respeito, eu me reporto a ellas, para quando se praticarem.

Depois do primeiro trabalho da preparação do terreno, todos os outros trabalhos podem ser praticados por pessoas fracas, isto que não he pequena vantagem, que offerece a cultura do Chá.

A applicação dos estrumes não póde deixar de ter huma grande influencia nos resultados desta cultura; elles devem naturalmente approveitar muito ao crescimento, e vigor das plantas, porém receio muito, que hajão de produzir máos resultados na qualidade do Chá, principalmente se forem estrumes animaes: sobre isto não tenho ainda experiencia, e quando ellas se fizerem, poder-se-ha decidir sobre ellas com segurança.

Colheita do Chá.

QUando a planta tem brotado grellos novos, e estes se achão já com quatro a seis folhas, se deve fazer a colheita dessas novas folhas, as quaes então são tenras em comparação das folhas velhas, que são duras, e quebradiças, e de côr verde mais carregado.

Mulheres, rapazes, e mesmo gente imbecil he apta para esta colheita, a qual se faz á mão, colhendo as folhas inteiras de huma a huma, e mesmo cortando com as unhas os tenros grellos, que se achão munidos de duas a trez folhas das mais tenras. No corte dos tenros grellos deve haver attenção em se deixar alguns, que pelo seu crescimento formem novas varas, e estes devem ser em numero, e localidade accommodados ao vigor da planta, pois que a planta do Chá he hum arbusto, em que secão frequentemente humas varas, que são substituidas por outras novas: hum simples golpe de vista sobre a planta he bastante para se perceber quando, e em que localidades he conveniente deixar criar novas varas, com as quaes o arbusto se conserve vigoroso, e regular na sua forma.

As folhas, que se vão colhendo, se lançõ em hum cestinho, que para isso traz dependurado no braço esquerdo cada pessoa, e principiando a colheita ao romper do dia termina ao meio dia, tempo este, em que cada pessoa colhe pelo menos duas libras de folha, e não será dificil colher trez libras, e ainda mais, segundo a destreza, que tiver adquerido pelo exercicio.

A colheita se faz em dois periodos de tempo, que são: 1.º desde o principio do dia até as 9 horas, horas de almoço: 2.º depois do almoço

até ao meio dia. As folhas colhidas no primeiro periodo pelos differentes apanhadores se ajuntão, e immediatamente se estendem dentro de huma grande cesta raza destampada dentro de casa, ou na officina de preparar o Chá, afim de que ella não aqueça estando muito amontoada ou exposta ao calor do Sol, e o mesmo se pratica a respeito das folhas colhidas no segundo periodo, sendo muito conveniente, que o lugar, em que estas folhas se depositão seja fresco, e arejado.

A folha colhida deve passar por tres preparações para chegar ao estado de perfeito Chá, as quaes passo a expor.

Primeira preparação, ou fabrico de Chá.

TOma-se huma porção das folhas colhidas em quantidade de 2 $\frac{1}{2}$ libras até 3, pouco mais ou menos, principiando pelas folhas, que forão colhidas antes do almoço, e se lanção na Caldeira do forno, a qual deve estar quente no gráo de calor, em que se aquentão os fornos de farinha de mandioca, e hum homem, ou mulher estando sentado sobre a beira do forno mexe successivamente com ambas as mãos as folhas dentro da dita Caldeira até ao ponto, em que ellas tendo suado bastante se tornão murchas, no que gastará pouco mais, ou menos 10 minutos; sendo a prova de que esta preparação de murchar a folha está completa, o ella ceder facilmente, sem se romper, á torcedura; o que se experimenta em 3 ou 4 folhas das da Caldeira; e então se tirão immediatamente com huma vasilha, ou cesto sem deixar folha alguma na

Caldeira, servindo-se para isso tambem de huma vassoirinha, com a qual se acabão de tirar de hum, ou dois jactos até a ultima folha, que tenha ainda restado, que são recebidas na mesma vasilha posta debaixo do beiço da tacha pela parte externa, e segura com a mão esquerda, emquanto a mão direita tira por meio da vassoirinha o resto das folhas, que ficassem na Caldeira.

Tiradas as folhas da Caldeira, immediatamente se lanção sobre o esteirão em dois montinhos pouco mais ou menos iguaes, e logo se torna a lançar na Caldeira outra igual porção de folhas, que devem passar pela mesma primeira operação de murchar; e neste tempo, emquanto esta segunda porção de folha se escalda na Caldeira, dois homens tomão cada hum o seu montinho de folhas ja escaldadas, que se tinhão lançado sobre o esteirão em cima de huma meza, e apprehendendo debaixo de ambas as mãos, ainda quentes, as esfregão, e as esmagão com força contra o esteirão, e isto successivamente por espaço de 10 minutos pouco mais ou menos, até que toda folha tenha soffrido com igualdade hum gráo de torcedura tal, que todo o seu tecido se ache alterado mecanicamente, até mesmo ao ponto, em que huma parte consideravel das folhas se tornão esmigalhadas; então a folha assim preparada tem extravazado os seus sucos á ponto de molhar as mãos dos operarios: tomão-se então destas folhas neste estado pequenas porções, capazes de se comprehenderem commodamente entre as palmas de ambas as mãos, e se esfregão levemente entre as mesmas palmas das mãos, esfregando a mão direita sobre a esquerda com movimento em circulo, deixando cahir d'entre as mãos em cada movimento circular das mãos a pequena porção de folhas, que de cada

vez se tenha tomado entre ellas para este fim: operação esta, pela qual as folhas já esmagadas, e que se achavão como em hum bollo, se dividem, e se espalhão com igualdade, e assim deixão perceber se todas as folhas se achão esmagadas, pois a não estarem, o que se percebe pela vista, então tornão a ajuntar-se, e se continua com o enrolamento, até que todas as folhas se achem esmagadas, concluindo-se afinal esta operação pela esfregação dellas entre as mãos pelo modo, que fica dito.

A operação de esmagar as folhas contra o esteirão he bem comparavel á de quem amaça a pasta feita de farinha de trigo para fazer pão, ou a de algumas lavadeiras, quando tendo deitado sabão na roupa, que lavão, a esfregão com ambas as mãos contra a pedra, ou taboa, sobre que lavão a roupa.

Concluida pois esta operação de enrolar as folhas escaldadas, como fica dito, estas se estendem, ou espalhão em huma cesta, afim de desocupar o esteirão, onde se deve preparar, ou enrolar a segunda porção de folhas, que neste tempo se escaldava na Caldeira, a qual successivamente recebe 3ª., 4.ª, 5.ª &c. porções de folhas para escaldar, até que toda folha tenha passado pela escaldadura, e depois immediatamente pelo enrolamento.

As primeiras folhas já escaldadas, e machucadas sobre o esteirão, e postas espalhadas em cestos, emquanto se vai praticando o mesmo com outras porções de folhas, chegão a esfriar de todo, e então já tem perdido alguma porção da humidade, que tinhão: tomão-se em tão 2-3 das primeiras porções, tiradas dos primeiros cestos, e se lanção de huma vez na Caldeira, e ahi se mechem da mesma maneira, porque se mechião, quando se escaldarão, sem interrupção;

tendo-se todo o cuidado, em que as folhas, que ficão no fundo da Caldeira, sejão sempre substituidas pelas outras, e isto por duas razões: 1.ª: para que estas, que estão mais aquecidas, vindo acima, e mesmo misturadas com as que estavão em cima (e por isso menos quentes) distribuão o gráo de calor com igualdade entre todas, e por este modo se promova a evaporação de todas com igualdade, no entanto que as outras folhas, que occupavão a parte superior da Caldeira, e por isso menos quentes, indo ao fundo da Caldeira, ahi recebão maior gráo de calor, para ao depois virem reparti-lo com as outras folhas: 2.° para evitar que as folhas demorando-se no fundo da Caldeira não se queimem, ou tomem o menor sabor de fogo, o que faria perder toda a fornada: esta operação continua por tempo de 20 minutos pouco mais, ou menos.

Quando esta porção de folha ja se acha enchuta, porém ainda não seca, se póde lançar nova porção de folha machucada, principalmente se ha muita quantidade de folha a preparar-se, porque esta folha novamente junta á que existe na Caldeira ja enchuta, se enchuga por este modo mais depressa, como he facil de conceber-se, por isso que ella misturando-se com huma maior porção de folha ja enchuta, e aquecida, em muito pouco tempo toma o mesmo gráo de calor, o que promove a evaporação da sua humidade; ou alias se tira da Caldeira a folha ja enchuta, e se estende em outra cesta, onde ella continua a evaporar parte da humidade, que ainda tem, e se lança na Caldeira nova porção das folhas machucadas, a respeito das quaes se pratica o mesmo, que fica dito a respeito das primeiras; e assim continua até dar o gráo de primeiro enchugamento a todas as folhas, que se vão estendendo depois em cestas, onde

continuão a enchugar, vindo quentes da Caldeira.

Tendo-se enchugado por parcellas na Caldeira toda a folha machucada, como fica dito, torna-se a lançar novamente na Caldeira as folhas primeiramente enchutas, e que estiverão a esfriar em cestas, e então vão de huma vez duas porções, isto he, o dobro das folhas, que se lançarão de cada vez na Caldeira, para ahi se enchugarem, e continua-se a mexer da mesma maneira, até que as folhas se tornem secas, e torradas, no que levará $\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ de hora, havendo cuidado em diminuir o fogo da fornalha á proporção que a folha se acha mais seca, ou ja torrada, porque então ha maior perigo de se queimar, se se não diminue o fogo, ou se se deixa de mexer; e se pratica isto em toda a folha colhida na quelle dia.

Logo no primeiro gráo de torrefacção principia a exalar o cheiro agradavel do Chá, o qual he mais intenso, e agradavel á proporção que o gráo de torrefacção he mais adiantado, e por elle se póde avaliar do gráo de torrefacção, em que deve terminar esta operação, que he aquelle, em que a mistura do cheiro herbaceo mal se deixa persentir. A folha assim preparada he ja Chá, de que se póde fazer uso, e posto que então o seu sabor ainda seja muito herbaceo, este mesmo sabor he menos defeituoso, do que o sabor do Chá velho.

O sabor herbaceo do Chá com esta primeira preparação he susceptivel de se diminuir muito nesta mesma primeira preparação, e o modo porque isto se consegue, he, continuando a torrefacção na Caldeira por mais tempo, v. g. por mais huma hora, ou por mais 1 $\frac{1}{2}$; porém não he conveniente praticar-se isto; primeiro porque corre perigo de que a folha tome cheiro de fogo: se-

gundo porque difficilmente se conseguirá extinguir nesta primeira preparação todo o sabor herbaceo, a ponto de se poder dizer, que o Chá he bom, por quanto constando então o Chá de huma mistura de folhas de differentes qualidades, por serem humas mais tenras, outras menos tenras, humas bem enroladas, outras mal enroladas, humas inteiras, outras quasi em pó, naturalmente as folhas mais bem enroladas, as folhas mais pequenas, e as em pó principalmente, occupando sempre o fundo da Caldeira ahi virão a soffrer maior gráo de torrefacção, do que necessitão, ao mesmo tempo que as folhas mais velhas, que por isso não se enrolarão, occupando naturalmente a parte superior da Caldeira, apezar de toda a mexedura, não soffreráõ a torrefacção, que dezejaria a respeito dellas, por passarem pelo fundo da Caldeira sempre de passagem, e por isso ficão conservando menor gráo de torrefacção, do qual resulta o sabor herbaceo, que ellas sempre communicaráõ ás outras folhas, posto que preparadas no gráo da devida torrefacção; e não he possivel mexer com igualdade huma mistura de fragmentos desiguaes em grandesa, e gravidade, ou pezo, por cuja razão he sempre conveniente empregar outros meios, e para isso, ou se guarda a folha assim preparada com a preparação do primeiro dia, para se ajuntar ás outras porções, que nos seguintes dias se forem preparando; até se obter huma quantidade consideravel v. g. de huma arroba pouco mais, ou menos, e então se passar a outras operações ulteriores, ou estas operações se praticão logo no dia seguinte sobre a porção preparada no dia antecedente, posto que esta seja pequena, e poder-se-ha praticar ainda no mesmo dia, havendo primeiro o cuidado de lhe separar por meio de huma peneira a folha, que hou-

ver reduzida a pó: o que porém he vantajoso, he ajuntar o Chá preparado com a preparação do primeiro dia para se praticar a respeito della as outras preparações em outro, ou outros dias, quando já se tem obtido arroba, ou arrobas de Chá neste primeiro estado, e a conveniencia disto será bem palpavel, quando no seguinte artigo se exposer o processo da seguinte preparação, pela qual o Chá fica em parte prompto.

O Chá com a preparação do primeiro dia, que fica exposta, se póde conservar por certo numero de annos, tornando-se melhor á proporção que he mais velho, e neste primeiro estado de preparação se faz grande consumo pelas classes medias da China: as outras preparações ulteriores da separação das differentes qualidades do Chá, que correm no commercio, se fazem commumente em outras officinas, que se occupão positivamente neste objecto, onde os muitos pequenos Agricultores concorrem a vender pequenas porções de Chá sómente com a primeira preparação, e he reputado o seu valor segundo o exame, que faz o comprador, o qual attende ás quantidades das differentes qualidades, que se podem separar, estando nisto já tão destros, que difficilmente se enganão, e por esta razão raramente disconcordão nos preços.

Os Compradores do Chá neste primeiro estado, que se póde bem chamar — Chá em rama — são os que das muitas pequenas porções, e de differentes valores, que comprão, preparão grandes quantidades de differentes qualidades de Chá, que correm no commercio.

Estas idéas historicas são fundamentadas na authoridade do China mestre do Chá do Jardim da Lagôa, o qual me disse, que elle antes de sahir da sua terra se occupava neste trafico, de que vivia, e me parece muito crivel isto, que

ouvi do China, por ser conforme com os factos, que aponto, e são os seguintes.

Em 33 libras de Chá preparado — Chá em rama — que fiz preparar até o seu estado de ultima perfeição, apenas haveria $\frac{1}{2}$ libra de Chá perola, que se poude separar, e todo o mais foi Chá de differentes outras qualidades. As caixas grandes de Chá perola, que vem da China contem ordinariamente 90 libras: será portanto necessario 180 arrobas de Chá em rama para poder obter-se huma caixa de Chá perola, isto que não póde ser o producto de hum agricultor, ainda mais do que mediocre, se se attender aos costumes, e modo de vida dos Chinas, segundo as idéas, que delles temos, parece que os grandes fardos de Chá de certas qualidades, como o perola, o aljofar (que não he mais, do que huma variedade do perola) sómente se póde obter de grandes quantidades de Chá, que provavelmente se prepararão em Officinas, onde concorrem muitas porções de Chá, como diz o China, principalmente se se attender a que o Chá colhido da planta, passada a primeira preparação, tem perdido quasi $\frac{3}{4}$ do pezo, que tinha em folha fresca, e que a colheita somente tem lugar em certo espaço de tempo do anno, e que hum homem por mais destro, que seja, não poderá apanhar em hum dia 8 libras de folha fresca, que se reduz pouco mais, ou menos a 2 libras de Chá de differentes qualidades, sendo o perola, ou o aljofar contido apenas huma onça.

Segunda preparação do Chá.

A Segunda preparação do Chá principia pela divisão, ou separação das differentes qualidades, e estados das folhas, as quaes estando todas misturadas, como fica dito na preparação primeira,

constituião, o que eu chamo — Chá em rama. — Esta separação faz-se da maneira seguinte.

Toma-se huma porção do Chá em rama pouco mais, ou menos em quantidade de 3 libras por cada vez, e lança-se em huma peneira feita de bambû, ou taquarussû, ou outra materia equivalente, cujo crivo seja de mediana grandeza, e por meio de huma conveniente agitação, que se faz com a mesma peneira entre ambas as mãos, se obtem o Chá em rama separado em duas porções, que são, huma, que passa a travez do crivo da peneira pela agitação desta sobre huma grande cesta raza, e de tecido bem cerrado e a outra, que fica em cima da peneira, sendo cada huma destas porções pouco mais, ou menos a metade de todo o Chá em rama, e continua-se por iguaes porções, e da mesma maneira a separar-se todo o Chá em rama, ajuntando em huma cesta tudo quanto fica em cima da peneira, e em outra tudo quanto passa atravez della. As folhas, que passão atravez da peneira, são todas, as que se achão reduzidas a pequenos fragmentos pela operação do enrolamento, e mexedura na Caldeira, e tambem as folhas mais pequenas, e tenras, que forão bem enroladas. As que ficarão em cima da peneira são as folhas maiores, e juntamente as folhas, que por terem já mais idade, do que a conveniente para se poderem enrolar, não se enrolarão.

Feita esta primeira separação do Chá em rama em duas porções, toma-se huma porção do Chá grosso, do que ficou em cima da peneira, e se lança em huma cesta raza de tecido bem tapado, em quantidade de duas libras pouco mais ou menos, e praticando a respeito delle pouco mais ou menos o mesmo, que se pratica, quando se quer separar a casca do arrôz pillado, ou do Caffé, quando se alimpa depois de socado, operação, que chamão — quibandar —, e por meio do

quibando se separa a folha, que não foi capaz de enrolamento, e os seus fragmentos, que não passarão atravez da peneira por serem mais leves; e mesmo algum resto de fragmentos, que ainda havião; e se continua a fazer esta operação em toda a folha, que ficou em cima da peneira.

Esta operação se faz sobre huma grande cesta raza, e de tecido bem cerrado, onde cahe toda a folha, que não foi enrolada, e todos os pequenos fragmentos, ou poeira da folha, ficando tão sómente sobre o quibando a folha enrolada, e esta ja separada, e limpa de todo o pó, ou pequenos fragmentos, que escaparão da peneira.

Feita assim esta separação da folha, que ficou em cima da peneira por meio do quibando, lança-se na Caldeira convenientemente aquecida toda a folha quibandada em porções convenientes, v. g. 3 libras de cada vez, e se mexe na Caldeira successivamente por mais de $\frac{3}{4}$ de hora; e isto continua a praticar-se a respeito de toda a folha desta qualidade.

A folha neste estado não corre tanto perigo de se queimar, por isso que se acha separada do pó, que occuparia sempre o fundo da Caldeira, e neste estado está em circunstancias de soffrer huma torrefacção mais igual, por isso que he ja mais homogenea. Passada toda a folha, de que se trata, pela Caldeira por duas vezes, e resfriada em cestas, esta mesma folha he segunda vez peneirada por outra peneira mais grossa, e o que passa atravez desta segunda peneira, se recebe em outra cesta raza de tecido cerrado, e he o Chá - Ying-Chen, o qual sendo separado do pó formado pela mexedura na Caldeira, quando se torrou, por huma peneira fina, fica prompto, quanto a esta segunda operação, e já muito bom para se tomar.

Por esta operação da segunda peneira separadas as folhas em duas qualidades, que são o Chá

Ving-Chen, e o de folhas mais grossas em duas differentes cestas; das folhas mais grossas, que restarão em cima da segunda peneira, se escolhem á mão todas aquellas, que se acharão bem enroladas em forma redonda, o qual he o Chá Perola, e aljofar, e o restante he o Chá chamado Chutho-Thé, Chá este de qualidade immediata ao perola, de quem differe por ser menos enrolado, e neste estado se guarda.

A operação de se escolher o Chá á mão folha por folha á primeira vista parece indicar hum trabalho tão impertinente, e moroso, que faria descorajar a qualquer pessoa, que não seja minuciosa, como se presume, que são para isto os Chinas; mas esta operação na realidade não he tão minuciosa, como parece, pois que esta escolha tem lugar em huma quantidade de folhas ja separada de toda a folha fina, e poeira, a qual pelo mais constitue o dizimo da quantidade total do Chá em rama, sendo a parte que se escolhe ainda huma 6.ª parte pouco mais ou menos do Chá Chutho-Thé. Esta operação he bem comparavel á escolha, que fazem os padeiros da ervilhaca, ou joio do trigo, que se escolhe á mão em grandes porções de trigo, sem por isso causar descorajamento aos padeiros: huma mulher em menos de 1 $\frac{1}{2}$ hora escolhe todo o Chá perola, ou aljofar contido em huma arroba de Chá em rama.

O Chá perola escolhido torna mais huma vez á Caldeira, onde se mexe, até que elle se torne lizo em hum moderado gráo de calor da Caldeira, e depois se peneira pela peneira fina, pela qual se separa o pó, que se formou nesta ultima operação. Este Chá perola assim preparado, e prompto se póde dividir ainda em Chá aljofar, fazendo-o passar por huma peneira de crivo capaz para separar os grãos mais grossos dos menos grossos: estes farão o Chá-aljofar, aquelle o perola.

O Chá, que se separou, quando pela primeira vez se peneirou o Chá em rama, isto he, o que passou atravez da primeira peneira, contem duas qualidades de Chá, a saber, Chá de folha enrolada, fino, e Chá em pó, ou pequenos fragmentos: estas duas qualidades se separão por meio da peneira fina, atravez da qual passe sómente a poeira, e o Chá fino enrolado, que fica em cima da peneira, torna mais duas vezes á Caldeira em calor moderado, até que elle tenha adquirido huma côr acinzentada; e depois disto se separa da poeira novamente formada pela torrefacção, por meio de peneira fina, e este Chá se chama Chá Hysson; o qual com esta operação fica prompto por esta vez: a quantidade deste Chá a respeito do Chá em rama he pouco mais, ou menos huma terça parte, como acontece tambem a respeito do Chá Ying - Chen.

Se se quer separar Chá Uchim, toma-se todo o Chá, em poeira, que se separou das differentes qualidades de Chá, e que se tinha ajuntado na mesma cesta juntamente com as folhas não enroladas, que se tinhão separado pelo quibando, e delle se separa o pó mais subtil por meio de peneira de crivo mui fino: separadas tambem as folhas não enroladas pela primeira peneira, a folha media entre estes extremos he o Chá-Uchim, sem necessitar de hir mais á Caldeira, por isso que sendo elle separado da folha convenientemente torrada, se acha completamente prompto. A separação do Chá Uchim parece não ser conveniente fazer-se comummente (como costuma praticar o China) pela razão seguinte.

Quando expuz o modo de separar as differentes qualidades de folhas do Chá em rama, disse que depois de separada toda a folha em duas porções por meio de huma peneira de crivo mediocre, passava-se a separar as folhas, que não forão ca-

pazes de enrolamento por serem já velhas, as quaes se separão por meio do quibando juntamente com os pequenos fragmentos, que tendo escapado á peneira, se separarão pelo quibando juntamente com as folhas não enroladas. Se se separar o Chá Uchim, restarão as folhas não enroladas apenas em mistura com huma pequena porção de outras folhas differentes das das referidas qualidades de Chá já separadas, que tambem não conviria ajuntar-se ao Chá Uchim; então estas folhas, ou refugo, para pouco, ou nada prestarião, sendo sós; quando alias misturadas com o Chá Uchim, por não se ter separado, e mesmo com o pó mais fino, e que tambem se tornaria sem prestimo, se se separasse do Uchim; tudo junto, e em mistura vem a formar huma qualidade de Chá chamado Chá-Thó, o qual posto que seja de inferior qualidade, comtudo he em quantidade avultada, pois que elle constitue pouco mais, ou menos a quarta parte do Chá em rama, e delle se póde fazer uso commum; e me consta ser, o de que se uza mais frequentemente na China; e pode muito bem delle fazer-se vantajoso uso no Brazil por ser mais economico. Este Chá se poderia chamar - Chá de familia.

Nos paizes longinquos, onde todo o Chá-Thó não tenha consummo, e donde se exporte para o Commercio quantidade de Chá, será talvez conveniente o separar-se o Chá Uchim.

As quantidades das differentes qualidades de Chá, que se vão apromptando, se guardão cada huma em sua respectiva vasilha, aqual deve ser ou de chumbo, ou de lata bem tapada, e quando se tem preparado porções, que se querem enfardar, torna-se a dar hum gráo de torrefacção novamente, a fim de que o Chá se conserve melhor.

Terceira, e ultima operação.

ESTA ultima torrefacção constitue a tereeira, e ultima operação, a qual se pratica da maneira seguinte.

Toma-se todo o Chá Chutó-thé em porções convenientes no quibando, e se acaba por meio deste instrumento de separar todo o resto de folhas não enroladas, e alguma poeira, que se tivesse formado nas ultimas torrefacções da operação precedente, que ainda restassem; e este Chá Chutó-thé vai outra vez ao forno a torrar mais em calor moderado por espaço de $\frac{1}{2}$ até $\frac{3}{4}$ de hora; depois do que se peneira pela peneira mais fina, para separar-se a poeira novamente formada pela torrefacção; e com isto fica prompto em estado de se enfardar.

Toma-se da mesma maneira o Chá Ying-chen, e pelo quibando se separão completamente alguns fragmentos de folhas não enroladas, que ainda restassem, e a poeira formada na ultima torrefacção da operação precedente: depois de limpo completamente todo este Chá, alimpa-se tambem por meio da peneira mais fina o pó do Chá Hysson, o qual não tendo folhas não enroladas, não necessita de quibandar-se: estando já limpos os Chás Ying-Chen, e Hysson, se misturão ambos, e se torrão ao forno em calor moderado por $\frac{1}{2}$ até $\frac{3}{4}$ de hora, mechendo-se com cuidado, afim de não se machucarem as folhas: depois de assim torrado se torna a separar hum do outro por meio da peneira, ou joeira de crivo proprio para esta separação, e cada huma destas qualidades de Chá estando separadas se enfardão. Pratica-se o mesmo com o Chá Perola, o qual deve depois ser peneirado pela peneira fina, para separar-se a poeira, que se tiver formado.

Todas as folhas não enroladas, e mal enro-

ladas, e toda a poeira, ou fragmentos, que se separarão nesta terceira operação de todas as qualidades de Chás bem enrolados, constituem huma qualidade chamada Chá-Chuthó, a qual he superior ao Chá-Thó, e inferior a todas as outras qualidades: desta qualidade de Chá, separada a poeira mais fina, e as folhas não enroladas maiores, póde-se formar Chá Uchim de melhor qualidade, do que o Chá Uchim, que se separasse do Chá-thó, e se póde ajuntar a este Chá Uchim, separado do Chá-thó, do que resultará huma qualidade de Chá Uchim de qualidade media.

O China não praticou tambem esta separação, pela mesma razão, porque não separou a do Chá-thó; e na verdade tanto o Chá-thó, como o Chá Chu-thó são bons, e em nada cedem aos Chás Hysson, que vem da China.

Não restão mais operações a praticar-se alem do enfardar cada qualidade de Chá em sua vasilha, ou de chumbo, ou de estanho, ou de lata, sendo conveniente, que as ditas vasilhas sejão de capacidade tal, que fiquem cheias, e bem tapadas afim de que o Chá se conserve bem.

Reflexões sobre a cultura do Chá.

O Terreno, em que se cultiva a planta do Chá no Jardim Botanico da Lagoa de Rodrigo de Freitas, he huma planicie desasombrada, enchuta, porém fresca, a qual está pouco mais, ou menos duas braças sobre o nivel do mar: a natureza do seu terreno he huma mistura de argilla, ou barro, e arêa siliciosa, predominando a argilla, e não he todo homogeneo: naquelles lugares, onde se fez a plantação dos primeiros arbustos, o terreno se acha melhorado pelas repetidas cavas, e alguns estrumes, que me consta ter-se-lhe applicado; apezar do que o predominio da argilla faz que este mesmo terreno, quando está seco, esteja bastantemente endurecido, como he proprio dos terrenos argillosos.

Os arbustos do Chá nestes primeiros lugares são os mais vigorosos: a altura ordinaria delles he de 5 pés, sendo a sua idade quasi de 14 annos. Destes arbustos alguns, que existem a abrigo de algumas arvores, que os abrigão sem os assombrar, tem para mais de 7 pés de altura, e são muito vigorosos: em outros lugares porém, onde tem havido menos cuidado nas cavas, nas mondas, e nos estrumes, o terreno existe muito mais compacto, e os arbustos muito mais acanhados.

Por tres vezes em tres annos successivos eu tenho semeado sementes de Chá no Jardim do Passeio Publico desta Corte, e tenho obtido viçosas plantas, as quaes pelo Verão se tem definhado apezar das régas, e estrumes convenientemente applicados: neste terreno predomina a arêa, e o orvalho da noite não he muito sensivel, principalmente no tempo do Verão, em que as plantas do Chá tem perecido na sua maioridade; e igual sorte tem soffrido algumas outras plantas, que se tem cultivado em outros lugares, onde o terreno

he ligeiro, isto he, onde predomina a arêa, apezar de haver estrumes sufficientes.

Parece-me, que he essencial á prosperidade da cultura do Chá ser o terreno argilloso, o qual pela sua compacidade abrigue completamente as raizes da planta, ministrando-lhes constantemente certo gráo de humidade, que he propria aos terrenos argillosos. O terreno argilloso de facto he aquelle, que retem, e conserva por mais tempo a humidade, apezar de que elle na sua superficie apresente hum aspecto de secura, quando ha falta de chuvas, pois a affinidade, que há entre a argilla, e agoa he tal, que ainda o gráo de calor das fundições dos metaes não he capaz de privar a argilla de toda a sua agoa de combinação; fundamento este, sobre que he construido o pyrometro de argilla, pelo qual se avalia o gráo de calor das fundições, e vidrarias.

Entre as causas essenciaes da fertilidade da Provincia do Rio de Janeiro, onde se vê huma verdura eterna, ainda mesmo quando accontece haver faltas de chuvas, se deve contar como huma das principaes, o predominio da argilla, que constitue quasi todo seo territorio, o qual provem da deregação do fel de spatho das suas montanhas de granito, e crés; e se o Rio de Janeiro sofre a falta de formações calcarias para as construcções de argamaças, isto sendo sufficientemente remediado pelos productos calcarios dos vermes maritimos, he sobejamente compensado pela incompavel vantagem da fertilidade do seu terreno.

Não pertendo attribuir a fertilidade exclusivamente aos terrenos argillosos, e a esterilidade aos calcareos, arenosos, &c., porque isto seria hum erro crasso, pois que a mesma pedra calcarea calcinada he hum bom estrume mineral em muitos casos; porém nas circunstancias da localidade geografica, em que se acha o Brasil, se o

predominio do seu solo fosse calcareo, como he argilloso, elle seria geralmente esteril, e poderia ser fertil sómente em relação a hum numero de vegetaes incomparavelmente menor, e a localidades muito pouco consideraveis.

Persuado-me pois de que o terreno argilloso, ou barrento, convem com particularidade á planta do Chá; mas como as proporções, e estado de combinação da argilla com outras substancias nos terrenos, que se podem chamar argillosos, são prodigiosamente variaveis, e não sómente a natureza chimica do terreno influa sobre a vegetação, senão tambem outras muitas causas de equivalente energia, como sejão por exemplo a temperatura, e suas variações, a exposição, o gráo de humidade, a pressão da athmosfera, a acção metheorica &c. segue-se, que as differentes plantações de Chá, que se fizerem, deverão vegetar com variaveis gráos de energia nas rasões das circunstancias mais, ou menos vantajosas, em que ellas se acharem.

Apezar de não ter experiencia da energia da vegetação da planta do Chá nas encostas dos montes, nas suas gargantas &c. parece-me, que posso avançar, sem ser temerario, que nas approximações dos bosques, ou matas, onde o orvalho da noite ministra huma rega quotidianna, aindaque pequena, nas grotas, nas gargantas dos montes, nas margens dos rios, ribeiros, e arroios, que não estiverem sujeitos a inundações diuturnas, e em outras circunstancias similhantes, a planta do Chá prosperará melhor, do que em circunstancias differentes destas.

Sendo a planta do Chá hum arbusto, que mantem huma perennidade de vegetação, a qual he modificada em differentes gráos de energia nas differentes estações, do que resulta o conservar-se sempre verde, e florescer ainda mesmo no Inverno (no Clima do Rio de Janeiro), deve convir-

lhe bem todo o Clima quente, que for convenientemente humido, e por consequencia quasi todo o territorio do Brasil he favoravel á cultura desta planta, e talvez que mesmo na Provincia do Rio Grande do Sul ella se possa cultivar; isto que a experiencia decidirá.

A cultura do Chá he mais prospera no clima do Rio de Janeiro, do que na China, naquelles lugares, em que elle se cultiva como primeiro, e mais importante ramo de agricultura; a razão, em que me fundo, para avançar esta proposição, he que na China se fazem cada anno quatro colheitas, e no Rio de Janeiro se fazem seis, isto que vale tanto como o dizer-se, que o tempo da maior energia de vegetação da planta do Chá na China dura quatro mezes, e que no Brasil dura seis mezes, vantagem 50 por 100 maior no Brasil, do que na China.

Há na China algumas variedades da mesma planta do Chá, que presentemente não há no Brasil, v. g. a variedade de planta, de que se fazem as qualidades de Chás chamados brancos; a variedade, cujas folhas são guarnecidas de vello na sua pagina inferior &c.; mas se attendermos a que estas variedades não são cultivadas em todas as Provincias da China, pois, segundo a authoridade do China Mestre do Chá, estas variedades são inteiramente desconhecidas na sua Provincia, e particulares a outras muito remotas; parece, que podemos concluir com toda a segurança, que estas variedades são devidas á influencia dos differentes climas, e por consequencia, que á proporção que no Brasil esta planta for cultivada geralmente, he de esperar-se, que se produzão variações, cujo termo nos he presentemente impossivel demarcar. (*)

(*) Já a presente Memoria se achava na Typographia, quando recebi huma carta da Provincia de S. Paulo, escripta pelo

Em abono desta doutrina eu passo a referir já o facto seguinte. O Marechal Arouche me escreve de S. Paulo, que tentando elle os primeiros ensaios sobre o fabrico do Chá, obtivera Chás pretos, o que elle attribuia, ou a ser a Caldeira do forno de ferro, o que de certo não he, pois taes são as da Lagoa, ou a erro do processo, sobre o que me pedia noções exactas &c. Esta noticia me faz inclinar hum pouco a presumir que a differença do resultado obtido pelo Marechal Arouche será talvez devido á variação do Clima, e estado da plantação, pois, segundo o testemunho do mesmo, os arbustos em S. Paulo se achavão maiores, e mais vigorosos, do que no Jardim Botanico da Lagoa, sendo de muito menor idade: comtudo não me atrevo a designar isto como certo, pois que no estreito limite de huma carta não se podia narrar circunstanciadamente todo o processo, á vista sómente do qual eu me animaria a pronunciar meu parecer de hum modo terminante.

Mas seja o que for; o exemplo do Marechal vai sendo felizmente seguido por outras pessoas, que já tem principiado a fazer plantações de Chá, segundo elle me diz na mesma carta, e espero que em breve tempo o Chá seja tão trivial no Brasil, como he presentemente o Caffé, e tabaco,

---

Ex.mo Marechal Arouche, da qual transcrevo o paragrafo seguinte, por conter huma noticia relativa ao Chá, que confirma a minha asserção sobre as variações, que naturalmente a planta do Chá deve soffrer nos differentes climas do Brasil; o paragrafo he o seguinte: — Aqui de certo tenho tres qualidades de planta; e essas mesmas qualidades tem sido reproduzidas de semente nova. A planta mais geral tem a folha de mediano tamanho, e lanceada. Ha outro Chá de folhas maiores, e mais arredondadas, e de hum verde hum pouco mais fechado; e há hum terceiro Chá, cujo arbusto cresce menos, e tem a folha tão miuda, que parece murtinha. Estas variações naturalmente devem ser multiplicadas na razão das variações dos climas, o que espero que a experiencia confirmará.

mas de certo isto não se realisará, emquanto este objecto estiver limitado a amostras. He pois necessario que os nossos agricultores emprehendão a cultura do Chá na mesma extenção, em que cultivão a mandioca, a canna de assucar, o Caffé &c., porque sendo o producto util desta planta sómente as folhas tenras, e cada folha sendo pequena, e sendo por isso necessario muitas para se obterem colheitas lucrativas, he necessario, que as plantações sejão extensas, para se poder apanhar cada dia quantidades consideraveis de folhas.

Todos os vegetaes, cuja parte interessante são as folhas, são mais lucrativos, do que aquelles, que se cultivão por amor dos fructos; por isso que as suas colheitas são menos contingentes: a verdade desta proposição he tão palpavel, que julgo desnecessario provar. He por esta razão, que a cultura do tabaco, do anil, e de todas as plantas oleraceas &c. jámais deixará de ser vantajosa áquelles, que nellas se empregarem, huma vez que não hajão causas subversivas, que a isto se opponhão.

A planta do Chá occupa hum dos mais distinctos lugares entre todas as plantas, que se cultivão, pelo interesse de suas folhas, e he por esta razão, que nos paizes, onde ella prospera, a extenção da sua cultura talvez seja a maior, do que de outro qualquer vegetal: com effeito exportão-se annualmente do China 40 milhões de libras de Chá, e he incalculavel a quantidade, que lá se consome: que numero de pessoas não he necessario, que se occupe nesta cultura? Embora sejão muito modicos os salarios dos trabalhadores do Chá: o facto de haver tanta gente, que nisto se occupa, he huma prova indubitavel, de que o lucro deste trabalho he maior, do que o de outras muitas occupações, em que se emprega muito menor numero de braços.

Esta vantagem, de que tem gozado a China, e Japam não póde deixar de convir ao Brasil, onde a prosperidade do Chá em nada cede á daquelles Imperios, e por isso a cultura do Chá no Brasil promette huma segura subsistencia ás pessoas, que nella se occuparem, e offerece esta segura subsistencia a milhões de pessoas; isto que he huma verdadeira vantagem para a Nação, cuja força depende do numero dos individuos, de que consta, tendo estes segura subsistencia.

Reflexões sobre o processo de preparar o Chá.

A Preparação do Chá consiste essencialmente 1.° na escaldadura a seco das folhas: 2.° na alteração mecanica do tecido organico das mesmas folhas: 3.° na cosidura, e torrefacção feita a seco em hum gráo de calor conveniente: 4.° na separação das differentes qualidades de folhas já preparadas, que constituem as differentes qualidades de Chá.

A escaldadura das folhas a seco se pratica (feita na ultima perfeição, para a qual se tem inventado os instrumentos mais vantajosos) em huma Caldeira de ferro do diametro de tres palmos de boca, e de sete polegadas de fundo, de forma oval, semelhante ás Caldeiras, em que os Cerieiros derretem a cera para fazer as vellas: de facto a forma, e capacidade desta Caldeira he a mais commoda, e vantajosa para este effeito, pois que hum homem, ou mulher estando sentado sobre a beira do forno, em que a Caldeira está assentada, revolve com as mãos todas as folhas submettidas por cada vez á operação da escaldadura, sem fazer violencia de movimentos, revolvendo com regularidade todas as folhas, para o que con-

corre essencialmente a forma oval da Caldeira, por quanto cahindo todas ellas para o fundo, he bastante mecher o fundo da Caldeira para que todas as folhas se revolvão, isto que se consegue sem ser necessario que as mãos toquem o fundo da Caldeira, a qual escaldaria as mãos do operario, por ser o gráo de calor proprio para isso, e como as folhas não se apegão á Caldeira, he bastante fazer huma leve pressão com as mãos sobre as folhas do fundo da Caldeira pela parte superior dellas, para que estas se desviem para os lados, ficando substituidas pelas outras, que estavão dos lados. A escaldadura se acha completamente feita, quando as folhas, tendo suado bastantemente, cedem com facilidade, sem se romperem, á torcedura, ou enrolamento, que se experimenta em duas, ou tres das ditas folhas: o tempo, que nisto se gasta, he de seis minutos pouco mais, ou menos, segundo o maior, ou menor gráo de calor, e quantidade de folha. O gráo de calor he pouco mais, ou menos o de cozer a farinha de mandioca: se elle passa a ser mais forte que incommode as mãos do operario, diminue-se o fogo, e augmenta-se, em quanto o operario póde soffrer sem incommodo.

Do que fica dito he facil de se colligir, que em outro qualquer vaso se póde praticar esta operação da escaldadura com mais, ou menos vantagem da operação, e do operario, e em mais ou menos tempo. Hum vaso de barro feito por este modello, que fica dito, tendo a superficie interna bem liza, serviria muito bem, porém seria necessario applicar maior gráo de fogo na fornalha, em razão de que o barro aquece menos, do que o ferro, bem como accontece nos fornos de coser farinha, que são de barro a respeito dos de cobre. Em hum taxo de cobre, ou ferro tambem se poderia fazer o mesmo, mas como o

fundo do taxo he plano, isto que não favorece a mexedura, neste caso será necessario accelerar muito mais os movimentos do operario, afim de acautelar, que as folhas não cheguem a queimar-se por falta de mexedura.

A escaldadura ao fogo he essencialmente differente da que se houvesse de praticar ao Sol, e postoque as folhas chegassem ao mesmo gráo de marcescencia ao Sol, a alteração em hum, e em outro caso serião muito differentes, e por consequencia os seus resultados, como he facil de conceber-se.

A alteração mecanica do tecido organico das folhas he a segunda parte da operação de preparar o Chá. Nesta operação se procura esmagar todos os vasos, ou huma grande parte dos que formão o tecido das folhas, tanto para que ellas se possão enrolar ao calor do forno, como a fim de que os sucos contidos nelles, achando-se extravasados pelas suas roturas, e misturados huns com outros, se tornem a hum certo estado, o qual he necessario para se effeituar huma alteração chimica dos mesmos sucos ao calor da Caldeira, donde resultão formações de productos novos, e desapparecimento dos que existião. Para bem se conceber a marcha da natureza nisto, eu passo a recordar factos comparaveis a este, e que são bem triviaes.

Huns caixos de uvas, ou humas laranjas &c, se se conservão sans, e perfeitas, permanecem sem soffrer outras alterações além da marcescencia, e terminão por passarem, ou secarem, se não soffrem a alteração da putrefacção: esmagão-se estes fructos a ponto de que os seus vasos se rompão na sua maioridade, e que os seus sucos se extravasem, e se misturem; ter-se-ha em breve tempo huma fermentação, e formação do Alkol, o qual nunca teria lugar, se os fructos não fossem me-

canicamente alterados: assim, se quem quer fazer vinho de uvas, ou de laranjas, ou de outros fructos sucolentos, principia por alterar o seu tecido mecanicamente, para expôr os seus sucos á fermentação alkôlica, do mesmo modo he necessario alterar o tecido das folhas do Chá, quando se quer obter as folhas promptas para poderem soffrer aquelle gráo de alteração, em que ellas se chamão Chá: as uvas se esmagão a mãos, ou a pés; as folhas do Chá se esmagão a mãos, e tambem se poderião esmagar a pés, se a sua quantidade o exigisse, como consta que se pratica em algumas Provincias na China: o essencial consiste na esmagação. O instrumento empregado mais vantajosamente para isto, he hum esteirão, que vai descripto a pag. 47. Este esteirão porém não he tão essencial, que não possa ser substituido por huma taboa, ou meza, posto que com menos vantagem.

Por esta esmagação não se obtem verdadeiramente o enrolamento das folhas, mas se predispoem para isso, pois o enrolamento he hum resultado espontaneo, e necessario do calor da torrefacção em taes circunstancias.

A terceira parte essencial (e talvez mais importante) he a cozidura, e torrefacção. Esta operação consiste em lançar as folhas já esmagadas, ainda humidas na Caldeira quente ao mesmo gráo de calor, em que forão escaldadas, e se mechem continuadamente, como quando se escaldarão. Não póde ser indifferente o gráo de humidade, em que as folhas devem estar, quero dizer, que se as folhas forem deixadas suar por muito tempo depois de machucadas, o resultado da cozidura deve não ser tão bom por duas rasões: 1.ª porque a folha estando mais seca não póde supportar, sem se deteriorar, o gráo de calor da primeira cozidura, o qual he o mais forte, e que a folha em razão da sua humidade supporta muito bem; gráo

de calor este, que eu julgo ser huma circunstancia necessaria para se effeituar a devida alteração dos sucos das folhas, donde lhes provem a formação de outros sucos, dos quaes resulta o bello cheiro do Chá, e destruição do sabor acerbo, que existia antes, concorrendo muito para isso o estado de dissolução dos principios fixos das folhas na sua agoa de vegetação ainda existente: 2.ª porque no tempo, em que as folhas já machucadas chegassem a enchugar a hum gráo maior de secura, neste tempo se não poderia suspender outras alterações espontaneas dos mesmos sucos, poisque a natureza não descança hum só instante nas suas operações, e então os sucos já serião differentes mais, ou menos, e por consequencia o resultado da cozedura. Esta doutrina me parece confirmada por factos, pois consta que o Chá, que em alguns paizes da China se prepara ao Sol depois de escaldado ao fogo, e machucado, he essencialmente differente, do que se prepara, e torra ao fogo, consistindo huma differença na falta de cheiro.

Logo que o cheiro do Chá se tem desenvolvido decididamente, he necessario diminuir o gráo de calor, tanto porque ja se tem obtido a alteração desejada, para que tinha sido necessario maior gráo de calor; como porque a folha achando-se ja privada de humidade sensivel não sómente não necessita de tanto calor, como porque se daria perigo de queimar, além do incommodo do operario.

O Chá preparado com o processo do primeiro dia, conserva hum sabor herbaceo, que não lhe he vantajoso, e tanto melhor he a qualidade do Chá, tanto mais saliente he este sabor: este sabor se diminue progressivamente pela repetição de torrefacções a fogo lento, de tal maneira, que o Chá da primeira qualidade he, o que vai

mais vezes ao forno, e por mais tempo. Este sabor poder-se-hia extinguir de todo, ou pela repetição de torrefacções, ou pela maior diuturnidade das que se costumão praticar. O China Mestre do Chá tendo preparado a primeira porção, e tendo-a dado por prompta; nas primeiras qualidades de Chás ainda se percebia hum resto de cheiro herbaceo, o qual tinha desaparecido totalmente nas qualidades infimas do Chá-thó, e Chu-thó. O mesmo China me assegurou, que isto he proprio das Chás novos, e eu não quiz intrometer-me nisto, por ser a primeira quantidade de Chá, que se preparava, sendo eu Director do Jardim, e não quiz arriscar cousa alguma, porque desejava anciosamente ter a honra de appresentar a SS. MM. II. amostras do Chá preparado. Tenho porém sobre isto a fazer as seguintes observações.

Os Chás Chá-thó, e Chu-thó constão das folhas mais velhas, menos enroladas, e dos pequenos fragmentos, ou poeira dos Chás das primeiras qualidades: esta poeira hé da mesma natureza dos Chás da primeira qualidade; e porque razão perde ella completamente o cheiro herbaceo? He porque no acto das torrefacções occuparão por mais tempo o fundo da Caldeira; logo se se fizer outro tanto aos Chás finos, e ainda por mais tempo em attenção a constarem de fragmentos maiores, elles naturalmente appresentarão os mesmos resultados. Outra razão ainda me fez não tentar o progresso da torrefacção nos Chás finos, e foi a consideração de que talvez os Chinas preparem muito de preposito os Chás finos neste ponto de torrefacção por motivos muito justos, quaes são, os que me occorrem, e vem a ser, que os Chás neste estado serão mais capazes de se conservarem por muito tempo, melhorando progressivamente até hum certo ponto,

como accontece com os bons vinhos, os quaes emquanto novos são os menos bebiveis, do que os de inferior qualidade: os Chás inferiores sendo logo bons para se uzar, não serão talvez capazes de longa conservação: sómente experiencias, que se hajão de fazer a este respeito, poderão assegurar a certeza destas conjecturas.

O fazerem-se as differentes torrefacções em trez dias differentes, he huma couza, que não tem influencia alguma sobre o resultado da preparação, e praticada unicamente por motivos de commodidade: eu estou persuadido, de que o processo da preparação principiado no mesmo dia, poderia continuar sem interrupção, até se ultimar a separação das differentes qualidades de Chás.

Os instrumentos, que se empregão na cozidura, e torrefacção são cestas, em que se estendem as folhas, que se tirão do forno para esfriarem, emquanto se torrão outras.

Quaesquer vazilhas limpas, que não entornem, nem deixem escapar as folhas pelo seu tecido, ou contextura, poderão servir para isto, assim como podem servir toalhas estendidas sobre mezas &c.

A separação ou apartamento das differentes qualidades de folhas depois de torradas he huma operação em parte essensial, e em parte accidental: para bem se conceber isto, he necessario reflectir, em que as folhas, que se colhem, são desiguaes em idade, e grandeza, postoque sejão geralmente folhas novas: pelo acto da esmagação, chamado impropriamente - do enrolamento - humas ficão mais inteiras, e outras mais partidas, e nesta operação se reduzem algumas folhas a pequenos fragmentos, e tudo isto junto vai a secar, e torrar na Caldeira, e he nesta operação, que as folhas capazes de enrolamento se enrolão em vir-

tude do calor do forno, e da mechedura: muitas das folhas não se enrolão, e quasi todos os pequenos fragmentos permanecem do mesmo modo: logo que estes fragmentos chegão a hum sufficiente gráo de secura, elles occupão o fundo da Caldeira, e pela continuação da torrefacção elles chegão a torrar-se completamente em razão de suas superficies maiores relativamente á sua solidez, e localidade, que naturalmente occupão: accontece necessariamente quasi o mesmo a respeito das folhas, que se não enrolarão em razão da sua maior superficie: estas folhas pois estando já completamente torradas com a operação do primeiro dia, e existindo em mistura com as folhas enroladas, e que ainda carecem de maior gráo de torrefacção, devem essencialmente separar-se, afim de que não sofrão huma excessiva torrefacção, que as perderia, e perderia as outras enroladas, antes de chegarem ao gráo de torrefacção necessario; torna-se pois esta separação indispensavel, por isso que as folhas não enroladas, e as reduzidas a poeira, que se separão, constituem huma qualidade de Chá Chá-thó por estar prompta: pela mesma razão deve joeirar-se, ou peneirar-se antes da operação do terceiro dia as folhas enroladas, e que passarão pela torrefação do segundo dia, a fim de separar a poeira formada de novo com a mechedura; a qual junta com as folhas, que tambem se separão então pelo quibando formão outra qualidade de Chá chamado Chu-thó, e he essencialmente necessario o peneirar a poeira todas as vezes, que se houver de repetir a torrefacção em dias differentes.

O departamento porém das differentes qualidades de folhas enroladas, depois de promptas he huma cousa accidental, e somente de conveniencia mercantil, porém que se torna de toda a importancia em razão do costume, em que estão os

consumidores de gastarem Chás, que constão de folhas homogeneas.

Eu presumo que algumas qualidades de Chá, que se preparão na China, em que se percebem cheiros differentes do cheiro proprio do Chá, são productos de artificio, comparaveis aos differntes cheiros, que se ajuntão ás differentes qualidades de rapé das differentes fabricas, e que são bem conhecidos: os Chás, que parecem mais proprios para estas confeições, devem ser das qualidades, que não tendo sido torradas ao fogo, são por isso privadas do cheiro proprio dos Chás verdes, e mais capazes de receber os cheiros, que se lhes quizer communicar, e que em tal caso, sendo cheiros compativeis com o Chá, e em conta moderada lhes vem a dar merecimento, como acontece com o rapé. O Chá conhecido pelo nome de Chulon, em que se percebe hum certo cheiro de rozas, parece ter sido preparado com artificio desta natureza.

Esta minha conjectura poderá despertar a curiosidade de muitas pessoas, que queirão sobre este objecto tentar experiencias, as quaes ainda não tive occasião de tentar.

As variedades de Chá em balla, e em feixes, ou molhos, de que sómente tenho noticia, devem ser qualidades produzidas por manipulacões appropriadas: v. g se se escolherem as mais tenras folhas, e se em lugar do enrolamento, que fica descripto, se triturarem convenientemente em hum almofariz, gral de porcelana, ou vidro, e se se reduzir a pastilhas, ou ballas a pasta destas folhas trituradas, e se submeterem á exsicação, e torrefacção entre folhas de Chá, quando se torrão, poder-se-ha talvez obter o Chá em ballas, o qual deve ser de superior qualidade, tanto por constar de folhas mais tenras, como porque a sua contextura neste cazo vem a ser equivalente ao

maximo gráo de enrolamento: quando as folhas assim trituradas sejão por si sós capazes de se conservar empastadas no acto da torrefacção, poder-se-ha talvez conseguir isto pela addição de alguma substancia, que sem alterar o cheiro, e sabor, lhe communique certo gráo necessario de tenacidade e poderia empregar-se para isso qualquer mucilagem pura, como v. g. da gomma arabica em quantidade conveniente. Eu nunca vi estas qualidades de Chá, e por consequencia ignoro a sua contextura, e tudo mais, que me seria necessario ter examinado para poder adiantar as minhas conjecturas sobre esta materia.

Instrumentos, que constituem huma completa Officina de preparar Chá.

HUMA Casa, que tenha capacidade, para nella trabalharem seis homens desafogadamente.

Hum, ou dois fornos. A forma dos fornos he a de hum parallelepipedo da altura de tres palmos e de quatro em comprimento, e largura: este forno não tem cinzeiro distincto do laboratorio, he construido de ladrilho, e barro, ou cal, tendo a porta, pela qual se accende o fogo, de hum lado, e no meio delle está assentada huma Caldeira de ferro bem unida á fornalha, para não deixar escapar fumo algum. A Caldeira tem tres palmos de boca, e sete pollegadas de fundo, e de forma hum tanto oval; estas Caldeiras se vendem na China, e custão lá hum pezo Hespanhol, segundo a authoridade do China Mestre do Chá. Hum arco de madeira, o qual se possa ajustar á beira da Caldeira pela parte de fora, afim de acautelar que as folhas, quando se torrão, não se entornem fóra da Caldeira: este arco he semelhante a hum arco de peneira da altura de huma mão travessa, e se póde fazer de páo de Carapetas (Gaurea

Trichilioides de Lin.) que he muito commum, e muito proprio para esta, e outras obras semelhantes. Huma cesta de tecido semelhante ao tecido das esteiras, que vem de Moçambique, e que se faz de bambû, ou taquarussû, ou taboca (especies de Bambuza de Lin.): a beira desta Cesta he guarnecida de hum arco de madeira da Carapeteira, e de altura de huma mão travessa, com o fundo plano, e com cinco palmos de diametro. Esta cesta serve para sobre ella se quibandar a folha, quando se faz o departamento das qualidades de Chá, e tambem para se depositar a folha colhida, a qual deve ser estendida, para se conservar fresca.

Duas cestas mais, semelhantes á sobredita, sómente com a differença de que huma tem quatro palmos e meio de diametro, e a outra tem quatro palmos. Nestas cestas se estende o Chá, quando se tira do forno, para esfriar: servem tambem para sobre ellas se peneirar o Chá, que se divide em qualidades, e tambem para se estenderem as folhas colhidas frescas.

Duas cestas de tecido igual ao das precedentes de tres palmos de diametro, e huma mão travessa de fundo: estas cestas servem para receberem as qualidades de Chá já separadas, afim de que cada qualidade não se misture, depois de separada.

Duas cestas de hùma fórma singular: hum ovo de gallinha dos mais compridos partido verticalmente em duas partes iguaes, e truncado na sua ponta fina representa a forma destas cestas ou por outra forma – semicucurbitacea, truncada na ponta. – Estas Cestas tem dois palmos de comprimento, e seis pollegadas na ponta truncada: o seu tecido he o ordinario dos cestos, porém muito apertado, e he de bambû, ou taquara; a sua margem he grossa, por ser guarnecida de

18-389

hum bordolete de madeira incurvada; o seu topo truncado não tem bordolete. Servem como de medida, com que se mede a quantidade de folha, que se ha de lançar na Caldeira, e particularmente para se tirar a folha da Caldeira, quando he necessario para o que he muito accommodada a sua forma.

Hum quibando (especie de joeira, que serve para alimpar por meio da ventilação, e por isso o seu tecido he absolutamente cerrado, ou tapado) guarnecido de hum arco de madeira de huma pollegada de altura.

Quatro peneiras de crivos quadrados: o crivo da primeira não deixa passar o Chá Perola, e esta he a de crivo mais grosso: o crivo das outras he progressivamente menor, sendo o da ultima tal, que sómente deixe passar a poeira fina.

Huma vassoirinha pequena de 6 pollegadas de comprimento, e proporcionada grossura, com a qual se varre o Chá, que resta na Caldeira.

Hum esteirão de comprimento de 6 palmos, e 3 de largura; guarnecido nas suas margens de hum bordolete formado de hum bambû (e que póde ser de outra materia) para ter consistencia e com huma alça em cada topo, pelas quaes se segura sobre huma meza, prendendo-o por baixo da meza por meio de hum páo, que se faz passar pelas alças, o tecido deste esteirão he comparavel em tudo ao de huma esteirinha de Angola, porém he de bambû, ou taquarussû a sua materia, e o seu tecido he em canelluras longitudinaes: este esteirão serve para nelle se esmagar ou enrolar as folhas do Chá.

Duas mezas; huma da grandeza do esteirão, a outra maior. Hum numero de cestinhos em proporção das pessoas, que colherem as folhas do Chá; estes cestinhos devem ser fundos.

F I M.

C825
S123m

CC-RLR-10/24/03
BLAKE 8, 293-4